SAMSUNG

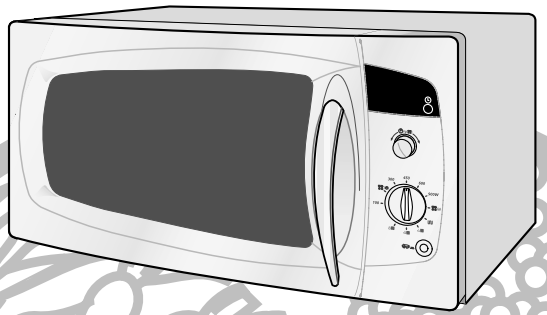
FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi et conseils de cuisson

CE292DN / CE292DNT

Nutri-Ondes

CÉRAMIQUE-ÉMAIL



5 ANS DE GARANTIE*

*Voir les modalités de garantie incluses dans ce manuel`

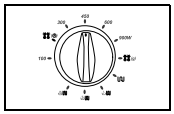
Aide à mémoire 2
Oven 2
Panneau de Commande 3
Accessoires 4
Utilisez ce mode d'emploi 4
Précautions d'emploi 5
Installez votre four à micro - ondes 6
Réglez l'horloge 6
Comment fonctionne un four à micro à ondes 7
Vérifiez que votre four fonctionne correctement 7
Problèmes et solutions 8
Cuisez et réchauffez un plat au micro à ondes 8
Niveaux de puissance 9
Arrêtez la cuisson 9
Ajustez le temps de cuisson 9
Décongelez un plat manuellement 9
Décongelez un plat automatiquement 10
Temps pour la décongélation automatique 10
Utilisez un plat croustilleur (CE292DNT) 10
Conseils de cuisson pour le plat croustilleur (CE292DNT) 11
Choisissez la position de l'élément chauffant 12
Choisissez les accessoires 12
Cuisez un plat au gril 12
Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril 13
Désactivez la rotation du plateau 13
Guide des récipients 14
Conseils de cuisson 15
Nettoyez votre four à micro-ondes 23
Rangez ou réparez votre four à micro-ondes 23
Spécifications techniques 24

Code N° : DE68-02325A

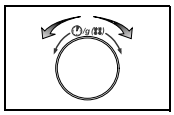
F

Aide à mémoire

Si vous souhaitez cuire un plat

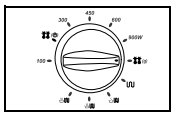


1. Mettez le plat dans le four.
Sélectionnez le niveau de puissance en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance.

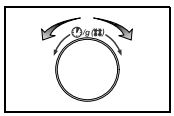


2. Choisissez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids (⏱/g).
Résultat : la cuisson démarre au bout de deux secondes.

Si vous souhaitez décongeler automatique un plat

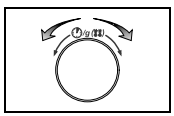


1. Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône de décongélation automatique (⏱(g)).



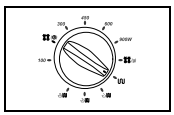
2. Sélectionnez le poids approprié en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids (⏱/g).
Résultat : la cuisson démarre au bout de deux secondes.

Si vous souhaitez augmenter ou diminuer le temps de cuisson

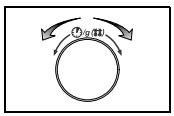


Ajustez le temps de cuisson restant en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids (⏱/g).
Pendant la cuisson, tournez le minuteur vers la droite ou vers la gauche pour diminuer ou augmenter le temps de cuisson restant.

Si vous souhaitez passer un plat au gril

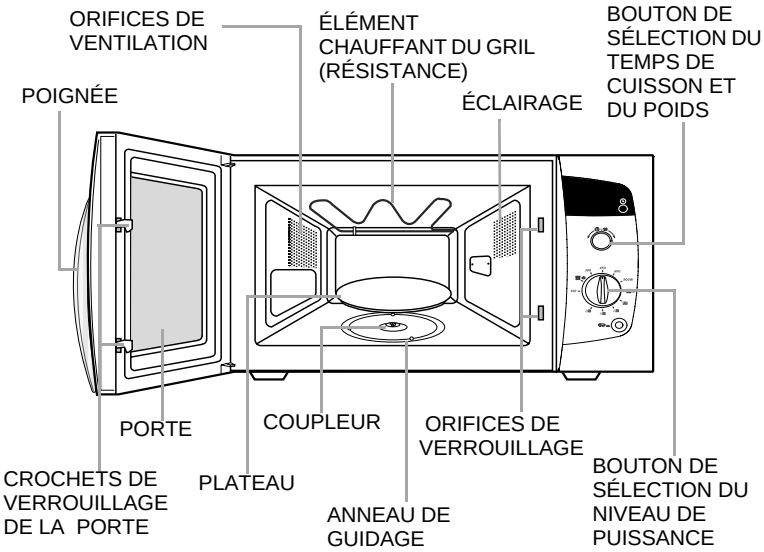


1. Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône gril (⊓).



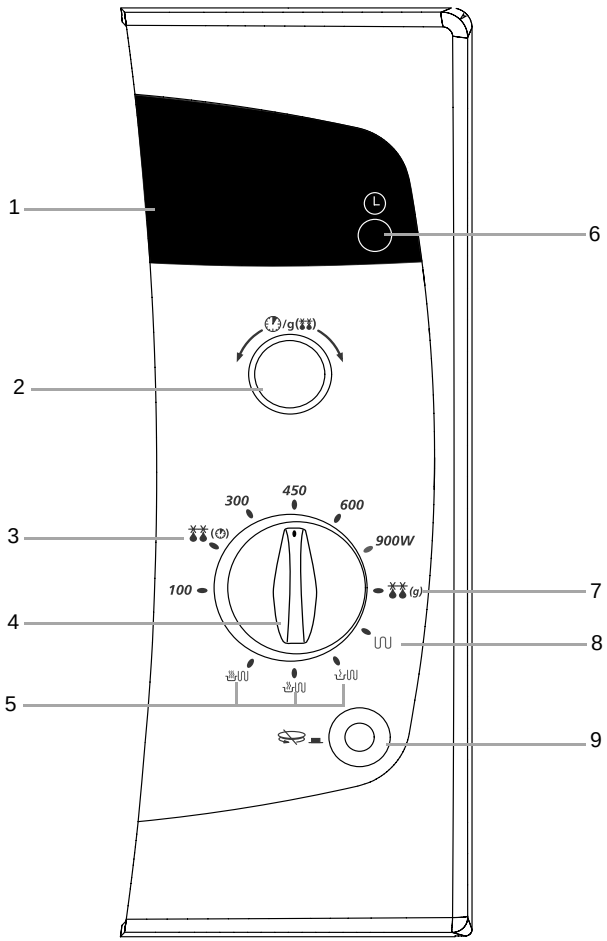
2. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids (⏱/g).
Résultat : la cuisson démarre au bout de deux secondes.

Oven



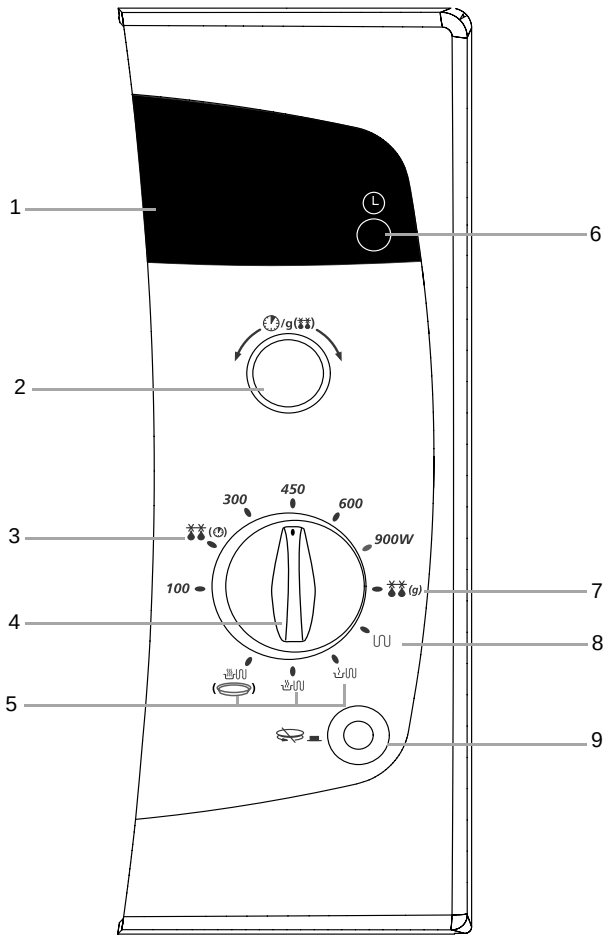
Panneau de Commande

Modèle : CE292DN



1. AFFICHEUR
2. BOUTON DE SÉLECTION DU TEMPS DE CUISSON ET DU POIDS
3. MODE DÉCONGÉLATION MANUELLE
4. BOUTON DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE
5. MODE COMBINÉ
6. BOUTON DE RÉGLAGE DE L'HEURE
7. DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
8. MODE GRIL
9. BOUTON MARCHE/ARRÊT DE ROTATION DU PLATEAU

Modèle : CE292DNT

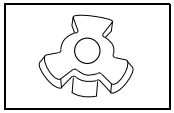


1. AFFICHEUR
2. BOUTON DE SÉLECTION DU TEMPS DE CUISSON ET DU POIDS
3. MODE DÉCONGÉLATION MANUELLE
4. BOUTON DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE
5. MODE COMBINÉ
6. BOUTON DE RÉGLAGE DE L'HEURE
7. DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
8. MODE GRIL
9. BOUTON MARCHE/ARRÊT DE ROTATION DU PLATEAU

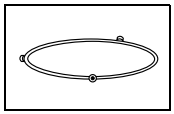
F

Accessoires

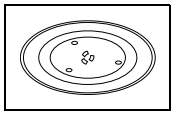
Selon le modèle de four à micro à ondes acheté, vous disposez de plusieurs accessoires utilisables de diverses manières.



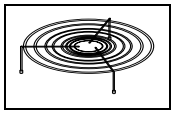
1. **Coupleur,** déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.
   Objet : le coupleur fait tourner le plateau.



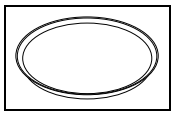
2. **Anneau de guidage,** à placer au centre du plancher du four.
   Objet : l'anneau de guidage supporte le plateau.



3. **Plateau,** à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.
   Objet : ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il est facile de le retirer pour le nettoyer.



4. **Grille métallique,** à placer sur le plateau.
   Objet : la grille métallique peut être utilisée pour chauffer deux plats en même temps en plaçant un plat sur le plateau et un second sur la grille. Elle peut être utilisée en mode gril et en mode combiné (micro à ondes + gril).



5. **Plat croustilleur (CE292DNT uniquement).**
   Pour plus de renseignements sur l'utilisation du plat croustilleur, reportez à vous à la page 10.
   Objet : le plat croustilleur permet de mieux faire dorer les aliments en mode combiné micro à ondes + gril et d'obtenir des pâtes croustillantes (tartes, quiches, pizzas ou feuilletés).

☞ N'utilisez **JAMAIS** le four à micro à ondes sans l'anneau de guidage et le plateau.

Utilisez ce mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four à micro à ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- ***précautions d'emploi,***
- ***récipients et ustensiles recommandés,***
- ***conseils utiles.***

À l'intérieur de la couverture, un aide à mémoire décrit les quatre opérations de base :

- ***cuire un plat (avec votre four à micro à ondes),***
- ***décongeler un plat,***
- ***ajouter du temps de cuisson,***
- ***griller un plat.***

Au début du mode d'emploi, vous trouverez les illustrations des modèles de four et plus particulièrement des panneaux de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Les instructions pas - à- pas emploient trois symboles :

Important **Remarque** **Tournez**

- ***PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO à ONDES EXCESSIVE***

La non à observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro à ondes.

(a) N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages de sécurité (crochets de la porte) ou d'obturer les orifices de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus, de miettes, ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres, en les essuyant, après usage, d'abord avec un chiffon humide et ensuite avec un chiffon sec et doux.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro à ondes formé par le fabricant.
Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte, joints de porte et joints d'étanchéité,
(2) charnières de porte (cassées ou lâches),
(3) cordon d'alimentation.

(d) Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro à ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

Précautions d'emploi. Lisez attentivement ce manuel et conservez-le précieusement pour vous y reporter ultérieurement.

Avant de cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.

1. N'utilisez **AUCUN** récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes:
- plats métalliques,
- assiettes avec décorations dorées ou argentées,
- brochettes, fourchettes, etc.

Raison: ils provoquent des arc électriques ou étincelles qui pourraient endommager les parois du four.

2. **NE** réchauffez **JAMAIS** :
- des bocaux, bouteilles ou récipients fermés hermétiquement ou sous vide. Exemple : petits pots pour bébé.
- des aliments hermétiques. Exemple : oeufs, noix en coquille, tomates.

Raison: l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser (Il convient que les oeufs dans leur coquilles et les oeufs durs entiers ne soient pas cuits dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson.).

Astuce: retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.

3. **NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à vide :

Raison: cela pourrait endommager les parois du four.

Astuce: laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez le four accidentellement, l'eau absorbera les micro-ondes.

4. Lorsque le four fonctionne à vide, l'alimentation électrique du four est automatiquement coupée par mesure de sécurité. Après une période d'attente d'environ 30 minutes, vous pouvez de nouveau faire fonctionner le four normalement.

5. **NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec des torchons ou des papiers.

Raison: les torchons ou papiers pourraient prendre feu à cause de l'évacuation de l'air chaud.

6. Utilisez **TOUJOURS** des gants isolants pour retirer un plat du four.

Raison: certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments au plat. Les plats sont donc très chauds.

7. **NE** touchez **PAS** les éléments chauffants ni les parois intérieures du four.

Raison: malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec une zone intérieure du four. Laissez-le d'abord refroidir.

8. Pour réduire le risque de feu à l'intérieur du four :
- n'y rangez aucun produit inflammable,
- retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
- n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
- Si de la fumée apparaît, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

9. Faites **TOUJOURS** très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.
- Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
- Remuez pendant la cuisson si nécessaire et **TOUJOURS** après.
- Manipulez les récipients avec précaution après la cuisson. Vous risquez de vous brûler si le récipient est top chaud.
- Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température longtemps après leur sortie du four et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson.
- Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

  Raison: Le chauffage de boissons par micro-ondes, peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lorsqu'on manipule le récipient.
- Si vous vous ébouillantez :
  * plongez la partie ébouillantée dans de l'eau froide au moins dix minutes,
  * couvrez avec un pansement sec et propre,
  * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- **NE** remplissez **JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifier avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
- **NE** chauffez **JAMAIS** un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.

10. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.

11. Quand vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.

Raison: l'air chaud ou la vapeur libérée pourrait vous brûler.

12. Conservez l'intérieur du four propre.

Raison: des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du four peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.

13. Un "cliquettement" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.

Raison: ce bruit indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque des aliments sont chauffés dans des récipients en matière plastique ou en papier, surveiller le four fréquemment à cause des risques d'inflammation.

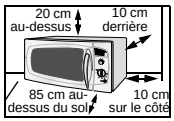
IMPORTANT

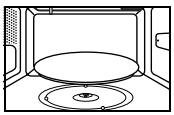
MIse en gatde : Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sure et comprenne les dangers d'un usage incorrect.

F

Installez votre four à micro - ondes

Installez le four sur une surface plane, horizontale et suffisamment solide pour supporter le poids du four.





1. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation. Cet appareil doit être installé à une hauteur d'au moins 85 cm au-dessus du sol.

2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau est correctement installé.

3. Installez le four à micro-ondes de façon à pouvoir accéder à la fiche d'alimentation.

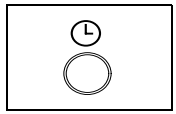
- N'obstruez jamais les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.
- Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz avec mise à la terre. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, contactez votre revendeur ou le service-après vente SAMSUNG le plus proche.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.

Réglez l'horloge

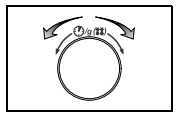
Votre four à micro à ondes est équipé d'une horloge vous permettant d'afficher l'heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

- ***à l'installation initiale,***
- ***après une coupure de courant.***

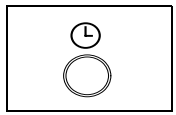
N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été, et vice à versa.



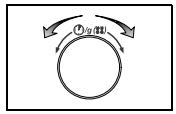
1. **Pour afficher l'heure en mode..** **Tappuyez sur le bouton( )..**
24 heures, une fois.
12 heures, deux fois.



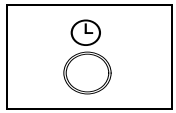
2. Tournez le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids ( ) pour régler l'heure.



3. Appuyez sur le bouton .



4. Tournez de nouveau le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids ( ) pour régler les minutes.



5. Appuyez sur le bouton .

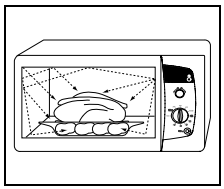
Comment fonctionne un four à micro à ondes

Les micro à ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence, l'énergie dissipée permettant de cuire et de réchauffer des aliments sans altérer ni leur couleur ni leur forme.

À l'aide de votre four à micro à ondes, vous pouvez :

- ***décongeler (manuelle & automatique),***
- ***cuire.***

Principe de cuisson



1. Les micro à ondes générées par le magnétron sont distribuées de façon homogène à l'aide du plateau tournant. De cette manière, les aliments cuisent uniformément.
2. Les micro à ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit ensuite par diffusion de la chaleur à l'intérieur des aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des pro à priétés des aliments :
   - quantité et densité,
   - teneur en eau,
   - température initiale (ambiante ou réfrigérée).

☛ Le centre des aliments étant cuit par diffusion de la chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque les aliments sont sortis du four. Les temps de repos spécifiés dans les recettes et dans ce mode d'emploi doivent donc être respectés pour assurer :

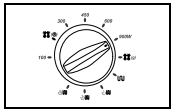
- la cuisson homogène des aliments (jusqu'au centre),
- une température uniforme.

Vérifiez que votre four fonctionne correctement

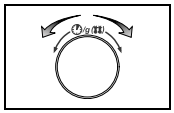
La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonc à tionne correctement.

Ouvrez la porte du four à l'aide de la poignée située sur le côté droit de la porte.

Mettez un verre d'eau sur le plateau. Fermez la porte.



1. Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance.



2. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids (⏱/g).
   Résultat : l'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
   1) La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
   2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les min à utes pendant trois minutes.
   3) L'heure s'affiche de nouveau.

✉ Le four doit être correctement raccordé au secteur. Le plateau doit être installé dans le four. Si vous sélectionnez un niveau de puissance autre que le maximum, il faudra plus de temps pour faire bouillir l'eau.

F

Problèmes et solutions

Si vous êtes confronté à l'un des problèmes énumérés ci à dessous, essayez les solutions correspondantes.

1. Ces phénomènes sont normaux :
- Condensation à l'intérieur du four et de l'afficheur.
- Flux d'air autour de la porte et du four.
- Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
- Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation.

2. Le four ne démarre pas lorsque vous tournez le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids(⏱/g(lb)).
- La porte est à elle bien fermée ?
- La porte est-elle bien fermée ?

3. Les aliments ne sont pas du tout cuits.
- Avez à vous sélectionné le temps de cuisson correctement ?
- La porte est à elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a à t à elle disjoncté ou le fusible a à t à il fondu à la suite d'une surcharge de votre prise électrique ?

4. Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
- Avez à vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d'aliments ?
- Avez à vous choisi le niveau de puissance approprié ?

5. Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
- Avez à vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
- Avez à vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique à l'intérieur du four ?
- Avez à vous mis du papier d'aluminium trop près des parois du four ?

6. Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.
- Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. C'est normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez à le. Réglez de nouveau l'horloge.

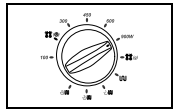
✉ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci à dessus, contactez votre revendeur ou le service après à vente SAMSUNG le plus proche.

Cuisez et réchauffez un plat au micro à ondes

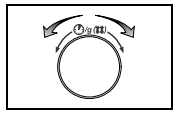
Suivez les instructions ci à dessous pour cuire ou réchauffer des aliments.

Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser les aliments cuire sans surveillance.

Posez le plat au centre du plateau. Fermez la porte.



1. Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance. **(PUISSANCE DE CUISSON MAXIMALE : 900 W)**



2. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids (⏱/g(lb)).
Résultat : l'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
1) La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les min à utes pendant trois minutes.
3) L'heure s'affiche de nouveau.

☛ **Ne** mettez **jamais** le four en marche lorsqu'il est vide**.**

✉ Pour changer le niveau de puissance en cours de cuisson, tournez le bouton de sélection du niveau de puissance.

Niveaux de puissance

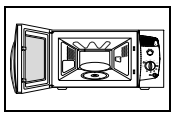
Vous pouvez choisir parmi les niveaux suivants :

Niveau de puissance	Puissance	
	Micro à ondes	**GRIL**
MAXIMUM	900 W	
MOYEN ÉLEVÉ	600 W	
MOYEN	450 W	
MOYEN à BAS	300 W	
DÉCONGÉLATION MANUELLE( )	180 W	
DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUEMENT( )	180 W	
BAS/TIÈDE	100 W	
GRIL	-	1300 W
MODE COMBI I	300 W ( )	1300 W
MODE COMBI II	450 W ( )	1300 W
MODE COMBI III	600 W ( )	1300 W

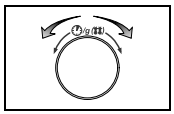
- Les temps de cuisson donnés dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués ci à dessus. Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson sera plus court.
- En revanche, si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson sera plus long.

Arrêtez la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin d'examiner les ali à ments.

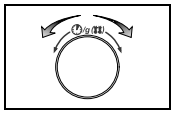


1. Pour arrêter la cuisson temporairement, ouvrez la porte.
Résultat : la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte.



2. Pour arrêter la cuisson complètement, tournez le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids ( ) vers la gauche.
Résultat : "0" s'affiche.

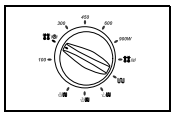
Ajustez le temps de cuisson



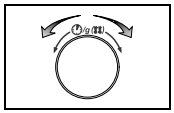
Ajustez le temps de cuisson restant en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids ( ).
Pendant la cuisson, tournez le minuteur vers la droite ou vers la gauche pour diminuer ou augmenter le temps de cuisson restant.

Décongelez un plat manuellement

- ***La décongélation manuelle vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille ou du poisson, fruits, pain.***
- ***Posez le plat congelé au centre du plateau, puis fermez la porte.***



1. Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône de décongélation ( ).



2. Choisissez le poids de décongélation en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids ( ).
Résultat : l'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
1) La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les min à utes pendant trois minutes.
3) L'heure s'affiche de nouveau.

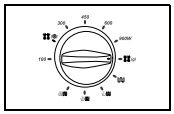
- N'utilisez que des récipients garantis micro à ondes.
- Si vous souhaitez décongeler un plat manuellement, sélectionnez un niveau de puissance de 180W avec une durée de décongélation (voir de guide de cuisson). Pour plus d'informations sur la décongélation manuelle, reportez à vous à la page 19.

F

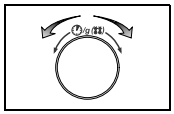
Décongelez un plat automatiquement

La décongélation automatique vous permet de décongeler des aliments, tels que la viande, la volaille ou le poisson.

Posez le plat congelé au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur décongélation automatiquement (⁂(g)).



2. Sélectionnez le poids approprié en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids (⏱/g(⁂)).

Résultat : l'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.

1) La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les min à utes pendant trois minutes.
3) L'heure s'affiche de nouveau.

✉ N'utilisez que des récipients garantis micro à ondes.

Temps pour la décongélation automatique

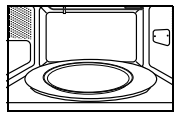
Otez tout type d'emballage avant de procéder à la décongélation. Placez la viande, la volaille ou la poisson sur le plateau tournant. Retournez les aliments quand le four donne un signal de rappel.

Le programme de décongélation fini, respectez le temps de repos pour le produit.

Aliment	Quantité	Temps de repos	Recommandation
Viande	200 à 1500g	20 à 60 min.	Protéger les bords avec du papier
Volaille	200 à 1500g	20 à 60 min.	d'aluminium.
Poisson	200 à 1500g	20 à 60 min.	Retourner les aliments quand le four donne un signal de rappel.

Utilisez un plat croustilleur (CE292DNT)

Votre four à micro à ondes SAMSUNG est fourni avec un plat croustilleur. Ce plat vous permet de faire dorer la partie supérieure des aliments à l'aide du gril et de rendre la partie inférieure dorée et croustillante grâce à la température élevée du plat croustilleur. Le plat croustilleur peut servir pour divers aliments. Pour plus de renseignements, reportez à vous au tableau de la page suivante. Ce plat peut également servir pour le bacon, les oeufs, les saucisses, etc.



1. Posez le plat croustilleur directement sur le plateau et préchauffez à le en choisissant le mode combiné micro à ondes (puissance de cuisson de (600 W) + gril (♨)). Respectez les temps et les recommandations du tableau de la page suivante.

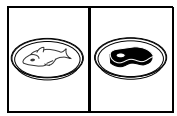
☛ Utilisez toujours des gants isolants car le plat croustilleur sera très chaud.

2. Pour donner un bel aspect doré aux aliments tels que le bacon et les oeufs, enduisez le plat d'huile.

☛ Votre plat croustilleur est recouvert d'un revêtement anti à adhésif, matière très sensible aux rayures.

☛ Ne coupez jamais la nourriture directement dans le plat avec des objets pointus comme un couteau.

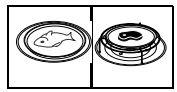
☛ Utilisez des accessoires en plastique pour éviter de rayer le revêtement du plat croustilleur ou sortez les aliments du plat avant de les couper.



3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.

☛ Ne mettez aucun récipient ou objet non résistant à la chaleur sur le plat croustilleur (un saladier en plastique, par exemple).

☛ Ne mettez jamais le plat croustilleur dans le four sans que le plateau soit installé.



4. Placez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou sur le plateau) dans le four.

5. Sélectionnez le temps et la puissance de cuisson appropriés. Pour plus de renseignements, reportez à vous au tableau de la page suivante.

✉ **Comment nettoyer le plat croustilleur**

Nettoyez le plat croustilleur avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis rincez à le à l'eau claire. N'utilisez pas de brosse à récurer ou d'éponge à face grattante, sous peine d'endommager le revêtement du plat.

☛ **Attention**

Le plat croustilleur n'est pas garanti lave à vaisselle.

Conseils de cuisson pour le plat croustilleur (CE292DNT)

Nous vous conseillons de préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau du four en choisissant le mode combiné micro à ondes (puissance de cuisson de 600 W) + gril ( ) et en respectant les temps et recommandations du tableau ci à dessous.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de préchauffage (en minutes)	Temps de cuisson (en minutes)	Recommandations
Bacon	80 g (4 tranches) 160 g (8 tranches)	600W + Gril ( )	3	3 à 3½ 4½ à 5	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les tranches de bacon l'une à côté de l'autre dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille.
Tomates gratinées	200 g (2 tomates) 400 g (4 tomates)	450W + Gril ( )	3	3 4	Préchauffez le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Disposez-les en cercle dans le plat, saupoudrez de fromage râpé, puis mettez le plat sur la grille.
Hamburgers (congelés)	125 g (2) 250 g (4)	600W + Gril ( )	3	6 à 6½ 8 à 8½	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les hamburgers congelés en cercle dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille. Retournez après 4 à 5 minutes de cuisson.
Baguettes (congelées)	100 à 150 g (1baguette) 200 à 250 g (2 baguettes)	450W + Gril ( )	5	5 à 6 6 à 7	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les baguettes de la façon suivante : au centre du plat pour une seule baguette, côte à côte pour deux baguettes. Mettez plat sur la grille.
Pizza (congelée)	300 à 350 g 400 à 450 g	600W + Gril ( )	5	7 à 8 9 à 10	Préchauffez le plat croustilleur. Mettez la pizza congelée dans le plat, puis placez ce dernier sur la grille.
Mini à pizzas (réfrigérées)	100 à 150 g 200 à 250 g	600W + Gril ( )	5	3 à 3½ 4 à 4½	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les mini-pizzas en cercle dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille.
Frites au four (congelées)	200 g 300 g 400 g	450W + Gril ( )	4	9 12 15	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les frites dans le plat, puis placez ce dernier sur la grille. Retournez les frites à mi-cuisson.
Pommes de terre en robe de chambre	250 g 500 g	600W + Gril ( )	4	4½ à 5 7 à 7½	Préchauffez le plat croustilleur. Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle dans le plat, côté coupé vers le bas. Mettez le plat sur la grille.
Bâtonnets de poisson pané (congelés)	150 g (5 bâtonnets) 300 g (10 bâtonnets)	600W + Gril ( )	4	6 à 6½ 8½ à 9	Préchauffez le plat croustilleur, puis enduisez-le d'huile (une cuillère à soupe). Disposez les bâtonnets en cercle dans le plat. Retournez après 3 ½ minutes de cuisson (pour 5 bâtonnets) ou après 5 minutes (pour 10 bâtonnets).
Nuggets de poulet (congelées)	125 g 250 g	600W + Gril ( )	4	4½ à 5 6½ à 7	Préchauffez le plat croustilleur, puis enduisez-le d'huile (une cuillère à soupe). Disposez les nuggets dans le plat, puis placez ce dernier sur la grille. Retournez les nuggets après 3 minutes de cuisson (pour 125 g) ou après 5 minutes (pour 250 g).

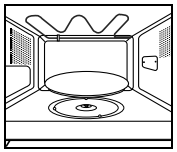
F

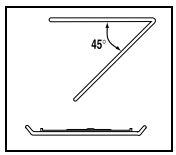
Choisissez la position de l'élément chauffant

L'élément chauffant (ou résistance) est utilisé lorsque la cuisson s'effectue à l'aide du gril. Vous avez le choix entre deux positions :

- ***horizontale pour le mode gril ou le mode combiné micro-ondes + gril,***
- ***oblique (inclinaison de 45°) pour le nettoyage.***

☛ Ne changez la position de l'élément chauffant que lorsqu'il est froid et ne forcez pasexcessivement pour le mettre en position verticale

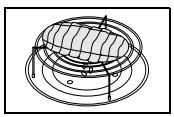




Pour mettre l'élément chauffant…	**alors…**
en position horizontale (mode gril ou mode combiné micro-ondes + gril),	◆ tirez l'élément chauffant vers vous, ◆ poussez-le vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la voûte du four.
en position oblique (pour faciliter le nettoyage de la voûte),	◆ faites pivoter l'élément chauffant vers le bas à un angle de 45°, ◆ replacez l'élément chauffant enposition horizontale après le nettoyage

Choisissez les accessoires

Utilisez des récipients garantis micro-ondes. N'utilisez pas de barquettes ou de plats en plastique, de gobelets en carton, de serviettes en papier, etc.

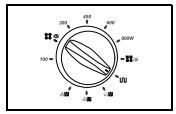


Si vous souhaitez sélectionner le mode combiné micro-ondes + gril, utilisez uniquement des plats garantis à la fois micro-ondes et four classique. Des récipients ou ustensiles métalliques pourraient endommager votre four.

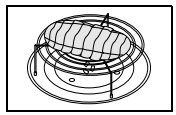
✉ Pour plus de renseignements sur les récipients et ustensiles garantis micro-ondes, reportez-vous à la section "Guide des récipients", page 14.

Cuisez un plat au gril

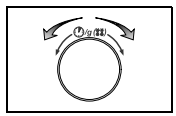
Le gril vous permet de chauffer et de faire dorer des aliments rapidement, sans utiliser les micro-ondes. À cet effet, une grille est fournie avec le four.



1. Préchauffez le gril à la température appropriée en positionnant d'abord le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône gril (⏦) et en sélectionnant le temps de préchauffe à l'aide du minuteur.



2. Ouvrez la porte et placez la nourriture sur la grille.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids(⏱/⚖).
Résultat : l'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
1) La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes.
3) L'heure s'affiche de nouveau.

✉ Ne vous inquiétez pas si l'élément chauffrant s'allume et s'éteint par intermittence en mode gril. Cela permet d'éviter la surchauffe du four.

☛ Utilisez toujours des gants isolants lorsque vous manipulez les plats sortant du four car ils sont très chauds.
Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

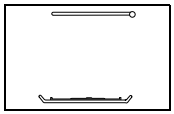
Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril

Vous pouvez également combiner la cuisson au micro-ondes et le gril pour cuire les aliments rapidement et les dorer en même temps.

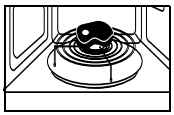
☛ Utilisez TOUJOURS des récipients et des ustensiles garantis à la fois four à micro-ondes et four classique. Les plats en verre ou en céramique sont les mieux adaptés à la cuisson en mode combiné, car ils facilitent la pénétration uniforme des micro-ondes dans les aliments.

☛ Utilisez TOUJOURS des gants isolants car les plats sortant du four sont très chauds.

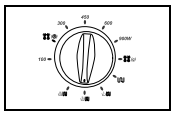
Modèle : CE292DN



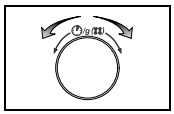
1. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale. Pour plus de renseignements, reportez-vous à la page 12.



2. Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille, puis posez cette dernière sur le plateau. Fermez la porte.



3. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance (, ,).



4. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson et du poids ( ).
Résultat : l'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
1) La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes.
3) L'heure s'affiche de nouveau.

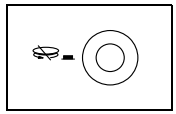
✉ La puissance de cuisson maximale pour le mode combiné micro-ondes + gril est de 600 W.

Désactivez la rotation du plateau

Le bouton marche/arrêt de rotation du plateau ( ) empêche le plateau de tourner, vous permettant ainsi d'utiliser des plats de grande taille occupant toute la cavité du four.

☛ Cependant, les résultats seront moins satisfaisants que lorsque le plateau peut tourner, la cuisson des aliments étant moins homogène. Nous vous conseillons de tourner le plat manuellement à micuisson.

☛ **Attention !** Ne faites jamais tourner le plateau lorsque le four est vide.
Résultat : ceci risque de provoquer un feu ou d'endommager le four.



1. Appuyez sur le bouton marche/arrêt de rotation du plateau ( ).
Résultat : si le bouton est enfoncé, le plateau peut tourner. Dans le cas contraire, le plateau ne peut pas tourner.

✉ N'appuyez pas sur le bouton marche/arrêt de rotation du plateau ( ) pendant la cuisson.

Guide des récipients

F

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes. Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.

Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) si placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité.
Plat à brunir	✓	Ne dépassez pas huit minutes de préchauffe.
Céramique et porcelaine	✓	Les récipients en céramique, en terre cuite et en porcelaine sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
Cartons plastifiés jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage.
Emballage "fast-food"		
• Gobelets et barquettes en polystyrène	✓	Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe.
• Sachets en papier ou journaux	✗	Risquent de brûler.
• Papier recyclé ou décorations métalliques	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Verre		
• Résistant à la chaleur	✓	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
• Verres de table	✓	Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un chan-gement soudain de température.
• Bocaux	✓	Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer.
Métal		
• Plats et attaches pour sacs de congélation	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes	✓	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts.
• Papier absorbant	✓	Permet d'absorber un excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plastique		
• Barquettes	✓	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film plastique	✓	Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✓	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

✓ :Recommandé

✓✗:Faireattention

✗ :Incertain

Conseils de cuisson

F

MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent les aliments, attirées et absorbées par l'eau, les matières grasses et le sucre. Elles permettent d'accélérer la circulation des molécules dans les aliments. La circulation rapide des molécules entraîne des frottements, et la chaleur qui en résulte permet de cuire les aliments.

CUISSON

Récipients adaptés à la cuisson au micro-ondes :
Pour un rendement optimal, les micro-ondes doivent circuler librement sans être retenues par le récipient utilisé. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium ou le cuivre ; en revanche, elles peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier et le bois. Par conséquent, les aliments ne doivent jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments adaptés à la cuisson au micro-ondes :
Les micro-ondes conviennent à de nombreux aliments, parmi lesquels les légumes frais ou congelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, crèmes anglaises, soupes, conserves et autres condiments peuvent également être cuits au micro-ondes. D'une façon générale, la cuisson au micro-ondes est parfaitement adaptée aux aliments traditionnellement cuits sur une table de cuisson. Ainsi, vous pouvez faire fondre du beurre ou du chocolat avec votre four à micro-ondes (pour plus de renseignements, voir la section sur les astuces, techniques et conseils pour la cuisson au micro-ondes).

Nécessité de recouvrir les aliments pendant la cuisson
En couvrant les aliments pendant la cuisson, l'eau qu'ils contiennent se transforme en vapeur et contribue alors au processus de cuisson. Vous pouvez recouvrir les aliments de différentes façons : à l'aide d'une assiette en céramique, d'un couvercle ou d'un film en plastique (garanti micro-ondes).

Temps de repos
Le temps de repos permet à la température de se répartir uniformément après la cuisson.

Conseils de cuisson pour les légumes congelés

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez deux fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des finesherbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez recouvert pendant le temps de repos.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en mns)	Repos (en mns)	Recommandations
Epinards	150 g	600W	5 à 6	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Brocoli	300 g	600W	8 à 9	2 à 3	Ajoutez 30 ml d'eau froide (2 cuillères à soupe).
Petits pois	300 g	600W	7 à 8	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Haricots verts	300 g	600W	7½ à 8½	2 à 3	Ajoutez 30 ml d'eau froide (2 cuillères à soupe).
Jardinière de légumes (carottes, petits pois, maïs)	300 g	600W	7 à 8	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Mélange de légumes (cuisine chinoise)	300 g	600W	7½ à 8½	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).

Conseils de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez un grand saladier en verre avec couvercle. Ajoutez l'eau froide et laissez le couvercle pendant la cuisson. (Sachez que le riz gonfle et double de volume pendant la cuisson.)
Lorsque la cuisson est terminée, remuez avant de laisser reposer, puis ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre.
Remarque :
le riz n'absorbe pas forcément toute l'eau pendant la cuisson. N'hésitez pas à l'égoutter avant de servir.

Pâtes : utilisez un grand saladier en verre. Ajoutez l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez. Ne recouvrez pas pendant la cuisson. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer avec un couvercle et égouttez avant de servir.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en mns)	Repos (en mns)	Recommandations
Riz blanc	250g 375g	900W	15 à 16 17½ à 18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz brun	250g 375g	900W	20 à 21 22 à 23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Mélange de riz (riz ordinaire + riz sauvage)	250g	900W	16 à 17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de céréales (riz + blé)	250g	900W	17 à 18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250g	900W	10 à 11	5	Ajoutez 1 l d'eau chaude.

Conseils de cuisson (suite)

F

Conseils de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g de légumes, à moins qu'une autre quantité ne soit spécifiée dans le tableau ci-dessous. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez une fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée.
Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez reposer avec le couvercle pendant trois minutes.

Astuce : découpez les légumes en morceaux de taille similaire. Plus les morceaux seront petits, plus la cuisson sera rapide.

Tous les légumes frais doivent être cuits à puissance de cuisson maximale (900 W).

Aliment	Quantité	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Brocoli	250g 500g	3½ à 4 6 à 7	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Placez les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250g	5 à 5½	3	Ajoutez 60 à 75 ml d'eau (5 à 6 cuillères à soupe).
Carottes	250g	3½ à 4	3	Découpez les carottes en rondelles.
Chou-fleur	250g 500g	4 à 4½ 6½ à 7½	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Recoupez les gros bouquets en deux. Placez les tiges vers le centre.
Courgettes	250g	3 à 3½	3	Découpez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) ou une noix de beurre. Cuisez jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
Aubergines	250g	2½ à 3	3	Découpez les aubergines en petites rondelles et arrosez d'une cuillère à soupe de jus de citron.
Poireaux	250g	3 à 3½	3	Coupez les poireaux en rondelles épaisses.
Champignons	125g 250g	1 à 1½ 2 à 2½	3	Nettoyez les champignons. Laissez-les en entier s'ils sont petits. S'ils sont assez gros, découpez-les en lamelles. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Ajoutez du sel et du poivre. Égouttez avant de servir.
Oignons	250g	4 à 4½	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez uniquement 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe).
Poivrons	250g	3½ à 4	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250g 500g	3 à 4 6 à 7	3	Pesez les pommes de terre épluchées, puis coupez-les en morceaux de taille similaire.
Navets	250g	4½ à 5	3	Coupez les navets en petits cubes.

RÉCHAUFFAGE

Le four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments en infiniment moins de temps qu'un four traditionnel ou qu'une table de cuisson.
Reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage. Les temps donnés dans les tableaux sont fixés en considérant que la température ambiante des liquides se situe entre 18°C et 20°C, et que la température d'un aliment réfrigéré se situe entre 5°C et 7°C.

Préparer et recouvrir les aliments

Évitez de réchauffer des aliments trop gros comme un rôti, car il aurait tendance à trop cuire et à se dessécher à l'extérieur avant que son centre ne soit bien chaud.

- Pour obtenir un résultat optimal, découpez les aliments en plusieurs morceaux ou tranches.

Régler le niveau de puissance et mélanger

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W, tandis que d'autres nécessitent une puissance de 600 W, 450 W ou 300 W.
Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des pages suivantes. Il est préférable de réchauffer un aliment en choisissant un niveau de puissance relativement bas lorsqu'il s'agit d'un aliment délicat, de quantités importantes ou si l'aliment risque de se réchauffer très rapidement (tartelettes sucrées, par exemple).
Pour obtenir un résultat optimal, remuez ou retournez pendant le réchauffage. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

- Faites particulièrement attention lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez les liquides dans le four pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

Évitez de gâcher les aliments en les faisant cuire trop longtemps. Il est préférable de sous-estimer le temps de cuisson et d'ajouter ensuite du temps, si nécessaire.

Chauffer et laisser reposer

Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, nous vous conseillons de noter les temps de cuisson pour référence ultérieure.
Veillez toujours à ce que les aliments réchauffés soient chauds à l'extérieur et à l'intérieur. Lorsque le réchauffage est terminé, laissez les aliments reposer pendant un court instant afin que la température se répartisse uniformément.

- Le temps de repos recommandé après le réchauffage se situe entre 2 et 4 minutes, à moins qu'une autre valeur ne soit spécifiée dans les tableaux des pages suivantes. Faites toujours très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour plus de renseignements, reportez-vous aux précautions d'emploi.

Conseils pour réchauffer des liquides

Lorsque le réchauffage est terminé, laissez reposer au moins 20 secondes pour bien répartir la chaleur. Remuez pendant la cuisson si nécessaire, et TOUJOURS après. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

Conseils de cuisson (suite)

F

Conseils pour réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé :
placez l'aliment dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez de nouveau, puis vérifiez la température avant de servir. La température recommandée pour ce type d'aliments se situe entre 30°C et 40°C.

Lait pour bébé :
versez le lait dans un biberon stérilisé. Réchauffez sans recouvrir. Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Agitez avant de laisser reposer et avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. La température recommandée pour le lait est d'environ 37°C.

Remarque **:**
la température des aliments pour bébé doit absolument être vérifiée avant de les servir afin d'éviter les brûlures. Reportez-vous au second tableau de la page suivante pour plus de renseigneme-nts sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage.

Réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 asse) 300 ml (2tasses) 450 ml (3tasses) 600 ml (4tasses)	900W	1 à 1½ 1½ à 2 2½ à 3 3 à 3½	1 à 2	Versez la boisson dans des tasses, puis réchauffez sans recouvrir. Disposez les tasses de la façon suivante : au centre du plateau pour une seule tasse, à l'opposé l'une de l'autre pour deux tasses, et en cercle pour trois ou quatre tasses. Laissez dans le four pendant le temps de repos, puis remuez.
Soupe (réfrigérée)	250g 350g 450g 550g	900W	2 à 2½ 2½ à 3 3 à 3½ 3½ à 4	2 à 3	Versez la soupe dans une assiet-te creuse ou dans un bol en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigérée)	350g	600W	4½ à 5½	2 à 3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes avec de la sauce (réfrigérées)	350g	600W	3½ à 4½	3	Disposez les pâtes (spaghetti ou coquillettes) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes fourrées avec de la sauce (réfrigér-ées)	350g	600W	4 à 5	3	Disposez les pâtes fourrées (ravioli ou tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Assiette garnie (réfrigérée)	350g 450g 550g	600W	4½ à 5½ 5 à 6 5½ à 6½	3	Mettez le plat composé de 2 à 3 aliments dans une assiette en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes.

Conseils de cuisson (suite)

Réchauffer deux plats en même temps

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Soupe (réfrigérée)	2x250g 2x350g	900W	3½ à 4½ 5 à 6	2 à 3	Versez la soupe dans deux assiettes creuses en céramique et recouvrez. Posez une assiette sur le plateau et l'autre sur la grille. Remuez après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Poulet au curry avec du riz (réfrigéré)	2x350g	600W	7 à 8½	3	Mettez les deux plats composés de deux aliments dans deux assiettes plates en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Posez une assiette sur le plateau et l'autre sur la grille.
Assiette garnie (réfrigérée)	2x350g	600W	7½ à 9	3	Mettez les deux plats composés de 2 à 3 aliments dans deux assiettes plates en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Posez une assiette sur le plateau et l'autre sur la grille.

Réchauffer des aliments pour bébé et du lait

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190g	600W	30sec	2 à 3	Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190g	600W	20sec	2 à 3	Placez la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Lait	100ml 200ml	300W	30 à 40 sec. 1 min. à 1 min. 10 sec.	2 à 3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Conseils de cuisson (suite)

DÉCONGÉLATION

Le four à micro-ondes est un appareil parfaitement adapté pour décongeler des aliments rapidement, ce qui est très pratique lorsque des amis arrivent chez vous à l'improviste.

La volaille congelée doit être entièrement dégelée avant de démarrer la cuisson. Retirez toute attache métallique et tout élément d'emballage pour permettre au jus de décongélation de s'écouler.

Placez la volaille congelée dans un plat sans couvercle. Retournez à mi-parcours, videz le jus de décongélation et retirez les abats dès que possible.
Vérifiez la température de la volaille de temps en temps pour vous assurer qu'elle reste constante.
Si les parties les plus petites et les plus fines de l'aliment à décongeler commencent à tiédir, elles peuvent être protégées en les enveloppant avec des bandelettes de papier d'aluminium pendant la décongélation.

Si la partie externe de la volaille devient tiède, arrêtez le four et laissez reposer pendant 20 minutes avant de reprendre la décongélation.
Laissez toujours reposer le poisson, la viande et la volaille afin de terminer la décongélation.
Le temps de repos varie en fonction de la quantité à décongeler. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

Astuce : les aliments plats et fins décongèlent plus facilement que les aliments épais, et plus les quantités sont réduites, plus la décongélation est rapide. N'oubliez pas cette astuce lorsque vous congelez ou décongelez des aliments.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour décongeler des aliments dont la température est située entre -18°C et -20°C.

Tous les aliments congelés doivent être décongelés en réglant votre four sur le niveau de puissance de décongélation (180 W).

Aliment	Quantité	Décongélation (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Viande				
Viande hachée	200g 400g	6 à 7 10 à 12	15 à 30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les bords fins avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Pavés de porc	250g	7 à 8		
Volaille				Utilisez une assiette plate en céramique. Disposez le poulet côté peau vers le bas s'il s'agit de morceaux découpés, côté bréchet vers le bas s'il s'agit d'un poulet entier. Protégez les extrémités des ailes et des pattes avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux)	14 à 15	15 à 60	
Poulet entier	1200 g	32 à 34		
Poisson				
Filets de poisson	200g	6 à 7	10 à 25	Mettez le poisson (entier ou en filets) au centre d'une assiette plate en céramique. Placez les filets fins sous les filets épais. Protégez les parties très fines des filets ou la queue du poisson avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Poisson entier	400g	11 à 13		
Fruits				
Baies	250g	6 à 7	5 à 10	Disposez les fruits dans un grand plat rond en verre.
Pain				
Petits pains individuels (50 g environ)	2 4	1 à 1½ 2½ à 3	5 à 20	Placez les petits pains en rond ou le pain entier horizontalement sur du papier absorbant, au centre du plateau. Retournez à mi-parcours.
Toast/Sandwich	250 g	4 à 4½		
Pain noir (à base de blé et de seigle)	500 g	7 à 9		

Conseils de cuisson (suite)

GRIL

L'élément chauffant du gril (ou résistance) se situe sous la voûte du four. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et le plateau tourne.
La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément.
Pour faire dorer les aliments plus rapidement, faites préchauffer le gril pendant quatre minutes.

Récipients adaptés au mode gril

Utilisez des plats résistant aux flammes. Les plats peuvent être métalliques ou présenter des parties métalliques.
N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode gril

Le mode gril convient à de nombreux aliments, parmi lesquels les côtelettes, les saucisses, les steaks, les hamburgers, les tranches de bacon et de jambon fumé, les portions de poisson, les sandwichs et les amuse-bouche.

ATTENTION :
Lorsque vous utilisez le mode gril seul, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position verticale.
Placez toujours les aliments sur la grille haute, sauf indication contraire.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson allie la chaleur par rayonnement provenant du gril à la rapidité de la cuisson par micro-ondes. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et le plateau tourne.
La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément.
Trois modes combinés sont disponibles avec ce four :
600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Récipients adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Veillez à utiliser des récipients garantis micro-ondes. En outre, les plats doivent résister aux
flammes.
N'utilisez pas de plats métalliques en mode combiné.
N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Le mode combiné micro-ondes + gril convient à tout type d'aliments cuits devant être
réchauffés et dorés ou gratinés (des pâtes au gratin, par exemple) ainsi qu'aux aliments
nécessitant un temps de cuisson très court pour les faire dorer sur le dessus.
Ce mode peut également servir pour des aliments plus gros généralement appréciés lorqu'ils
sont dorés et croustillants sur le dessus (des morceaux de poulet, par exemple). Dans ce cas,
retournez les morceaux de poulet à mi-cuisson.
Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes.

ATTENTION :

Lorsque vous utilisez le mode combiné micro-ondes + gril, assurez-vous que l'élément
chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position verticale.
Placez les aliments sur la grille haute, à moins qu'il ne soit recommandé de placer les
aliments directement sur le plateau.
Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes.

Les aliments doivent être retournés si vous souhaitez les faire dorer des deux côtés.

Conseils pour griller des aliments frais

Aliments frais	Quantité	Puissance	Cuisson côté 1 (en mns)	Cuisson c ôté 2 (en mns)	Recommandations
Pavés de porc	250 g (2 morceaux) 500 g (4 morceaux)	Micro-ondes +gril	(300 W + gril) 6 à 7 8 à 10	(mode gril seul) 5 à 6 7 à 8	Badigeonnez les pavés d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.
Poisson grillé	450g 650g	300W+ gril	6 à 7 7 à 8	7 à 8 8 à 9	Badigeonnez la peau du poisson d'huile, puis ajoutez des fines herbes et des épices. Placez les poissons tête-bêche sur la grille.
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g) 4 pommes (environ 800 g)	300W+ Grill	6 à 7 10 à 12	--	Retirez le trognon, puis garnissez l'intérieur de raisins secs et de confiture. Ajoutez des amandes effilées sur le dessus. Disposez les pommes dans un plat en verre. Posez ce dernier directement sur le plateau.

Conseils de cuisson (suite)

Conseils pour griller des aliments frais

Faites préchauffer le gril en activant le mode gril pendant quatre minutes. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Cuisson côté 1 (en mns)	Cuisson côté 2 (en mns)	Recommandations
Toasts	4 toasts (25 g chacun)	Mode gril seul	3½ à 4½	3 à 4	Disposez les toasts l'un à côté de l'autre sur la grille.
Petits pains (précuits)	2 à 4	Mode gril seul	2½ à 3½	1½ à 2½	Disposez les petits pains en cercle sur le plateau, côté plat vers le gril en premier, puis retournez-les.
Tomates gratinées	200 g (2 tomates) 400 g (4 tomates)	300W + gril	3½ à 4½ 5 à 6	--	Coupez les tomates en deux. Saupoudrez de fromage râpé. Disposez les moitiés de tomate en cercle dans un plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille.
Toast (fromage, tomate)	4 toasts (300 g)	300W + grill	4 à 5	--	Faites d'abord griller les toasts. Placez la garniture sur les toasts, puis posez ces derniers sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Toasts hawaïens (ananas, jambon, tranches de fromage)	2 toasts (300 g) 4 tranches (600 g)	450W + gril	3½ à 4½ 6 à 7	--	Faites d'abord griller les toasts. Placez la garniture sur les toasts, puis disposez ce de rniers à l'opposé l'un de l'autre sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre en robe de chambre	250 g 500 g	600W + gril	4½ à 5½ 6½ à 7½	--	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle côté bombé sur la grille, face coupée vers le gril.
Gratin (légumes frais ou pommes de terre)	500 g	450W + gril	9 à 11	--	Placez les légumes dans un petit plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille. Après la cuisson laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
Morceaux de poulet	450 g (2 morceaux) 650 g (2 à 3 morceaux) 850 g (4 morceaux)	300W + gril	7 à 8 9 à 10 11 à 12	7 à 8 8 à 9 9 à 10	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez-les en cercle, les ailes et les pattes vers le milieu. Ne mettez aucun morceau de poulet au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Poulet rôti	900g 1100g	450W + gril	10 à 12 12 à 14	9 à 11 11 à 13	Badigeonnez le poulet d'huile, puis ajoutez des épices. Pour commencer, placez le poulet côté bréchet directement sur le plateau, puis retournez-le. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson en mode gril.
Côtelettes d'agneau (taille moyenne)	400 (4 côtelettes)	Mode gril seul	10 à 12	8 à 9	Badigeonnez les côtelettes d'huile et ajoutez des épices. Disposezles en cercle sur la grille. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.

Conseils de cuisson (suite)

Conseils pour faire griller des aliments congelés

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliments frais	Quantité	Puiss-ance	Cuisson côté 1 (en mns)	Cuisson c ôté 2 (en mns)	Recommandations
Petits pains individuels (50 g chacun)	2 petits pains 4 petits pains	Micro-ondes + gril	300W+ gril 1½ à 2 2½ à 3	Mode gril seul 2 à 3 2 à 3	Disposez les petits pains en cercle face bombée sur le plateau. Retournez-les et faites-les griller jusqu'à ce qu'ils soient plus ou moins croustillants à votre goût. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Baguette Pain à l'ail	200 à 250g (1baguette)	MW+ gril	450W+ gril 3½ à 4	Mode gril seul 2 à 3	Placez la baguette congelée en diagonale sur du papier sulfurisé sur la grille. Laissez reposer 2 à à 3 minutes après la cuisson en mode combiné.
Gratin (légumes ou pommes de terre)	400g	450W+ gril	13 à 15	à	Placez le gratin congelé dans un plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode combiné.
Pâtes (cannelloni, macaroni, lasagnes)	400g	600W+ gril	14 à 16	à	Placez les pâtes congelées dans un plat rectangulaire en verre, puis posez ce dernier directement sur le plateau. Laissez reposer 2 à 3 minutes, après la cuisson.
Fish Gratin	400g	450W+ gril	16 à 18	à	Placez le gratin congelé dans un plat rectangulaire en verre, puis posez ce dernier directement sur le plateau. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.

Astuces micro-ondes

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Placez 50 g de beurre dans un petit récipient en verre. Mettez un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Placez 100 g de chocolat en morceaux dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Remuez une ou deux fois pendant l'opération. Utilisez un gant isolant pour sortir le récipient du four.

FAIRE RAMOLLIR DU MIEL CRISTALLISÉ

Placez 20 g de miel cristallisé dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel soit ramolli.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Posez les feuilles de gélatine (10 g) à plat dans un récipient d'eau froide et laissez tremper pendant cinq minutes.
Placez les feuilles de gélatine égouttées dans un petit saladier en verre.
Faites chauffer pendant une minute à 300 W. Remuez après l'opération.

FAIRE UN GLAÇAGE OU UN NAPPAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez la préparation pour glaçage (14 g environ) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites chauffer sans recouvrir dans un récipient en verre pendant 3½ à 4½ minutes à 900 W jusqu'à ce que le glaçage ou le nappage soit transparent. Remuez deux fois pendant l'opération.

FAIRE DE LA CONFITURE

Placez 600 g de fruits (des groseilles et des cassis, par exemple) dans un saladier en verre de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre à confiture et remuez.
Faites cuire 10 à 12 minutes à 900 W en recouvrant.
Remuez souvent pendant la cuisson.
Versez directement dans des pots en verre avec couvercles qui se vissent.
Mettez les couvercles, puis laissez les pots retournés pendant cinq minutes.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Étalez 30 g d'amandes éffilées dans une assiette en céramique de taille moyenne.
Faites dorer pendant 3½ à 4½ minutes à 600 W en remuant plusieurs fois pendant l'opération.
Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez un gant isolant pour sortir l'assiette du four.

Nettoyez votre four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- ***l'intérieur et l'extérieur,***
- ***la porte et les joints d'étanchéité,***
- ***le plateau et l'anneau de guidage.***

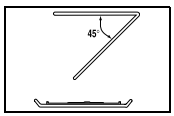
☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que la porte ferme correctement.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau tournant et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.

✉ **Ne** laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule :

- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

✉ Nettoyez la cavité du four après chaque utilisation à l'aide d'une solution savonneuse douce. Pour éviter tout risque de brûlures, laissez le four refroidir avant de procéder à son nettoyage.



Pour faciliter le nettoyage de la voûte du four, faites pivoter l'élément chauffant vers le bas à 45°.

Rangez ou réparez votre four à micro-ondes

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- ***charnière cassée,***
- ***joints détériorés,***
- ***châssis déformé ou embouti.***

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☛ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- débranchez-le de la prise de courant,
- appelez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

✉ Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.

Raison : la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

✉ Ce four à micro-ondes n'est pas conçu pour utilisation commerciale.

F

Spécifications techniques

Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement. Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

Modèle	**CE292DN / CE292DNT**
Source d'alimentation	230V ~ 50 Hz
Consommation	
Micro-ondes	1400 W
Gril	1300 W
Mode combiné	2700 W
Puissance restituée en micro-ondes	100 W / 900 W (IEC - 705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Type de magnétron	OM75P(31)
Méthode de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (Long. x Haut. x Prof.)	
Extérieures	517 x 297 x 445 mm
Cavité du four	336 x 241 x 349 mm
Capacité	28 litres
Poids	18 kg environ
Net	

SAMSUNG ELECTRONICS

Samsung Electronics France
56, Quai de Dion Bouton
92806 PUTEAUX Cedex

Pour toute information ou tout renseignement compl mentaire sur nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition au :

N°Indigo 0 825 08 65 65

Vous pouvez également vous connecter à notre site Internet :

www.samsung.fr